



Villiyrttien keruun koulutus – opi tunnistamaan, keräämään ja hyödyntämään luonnon antimet!

Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Tule oppimaan villiyrttien keruuta alusta loppuun – turvallisesti, käytännöllisesti ja elämyksellisesti. Koulutuksessa yhdistyvät selkeä teoria, yrttien tunnistaminen maastossa, vastuullinen kerääminen sekä villiyrttien esikäsittely ja käyttö ruoanvalmistuksessa. Lähdet kotiin varmoilla rutiineilla, uusilla mauilla ja taidoilla, joita voit hyödyntää arjessa, harrastuksissa tai työelämässä.

Koulutuksen järjestää KSAK Oy:n (Koillis-Suomen Aikuiskoulutus) Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke. Hanke on Euroopan sosiaalirahaston osarahoittama.

Miksi mukaan?

- Nopea reitti varmuuteen. Saat asiantuntevaa opastusta yrttikasvien tunnistamiseen, turvalliseen keräämiseen ja käsittelyyn.
- Tekemällä oppii. Pääset keräämään villiyrttejä maastossa ohjatusti ja opit käytännön menetelmät, joilla onnistut myös omatoimisesti.
- Kokonainen ketju hallussa. Tunnistaminen → kerääminen → esikäsittely → käyttö ruoanlaitossa.
- Helppo aloittaa. Et tarvitse aiempaa kokemusta – kiinnostus luontoon ja uusiin makuihin riittää.
- Tietoa ja inspiraatiota. Saat vinkkejä villiyrttien säilöntään, maku yhdistelmiin ja turvallisiin käyttötapoihin.

Mitä tarvitset mukaan?

- Säänmukainen ulkoiluväline
- Juomapullo ja retkievät
- Pieni kerukori/paperipusseja (jos sinulla on)
- Halutessasi oma puukko/monitoimityökalu ja kasvikirja

Osallistujamäärä ja paikka

Ilmoitamme koulutuksen ohjelman osallistujille sähköpostitse noin viikko ennen aloitusta. Osallistujamäärä on **enintään 15**.

Yrtit teoria (8.6.2026) pidetään KSAK-luokassa osoitteessa Airotie 2b, Kuusamo. Ruoanvalmistuksen (12.6.2026) aloitusaika ja -paikka ilmoitetaan myöhemmin osallistujille.

Lisätietoja kouluttajilta!

Jarmo Pitkänen puh. 040 480 8667, jarmo.pitkanen@ksak.fi

Erkki Karjalainen puh. 040 482 1251, erkki.karjalainen@ksak.fi

Ohjelma

8.6. Yrtit teoria

9.6. Yrtit keruu (ohjattu maastossa)

10.-11.6 Yrttien keruu itsenäisesti

12.6. Yrtit keittiössä

Ilmoittautuminen 1.6. mennessä

<https://link.webropol.com/ep/villiyrtit2026>



Mahdollisuus huippuasiantuntijoiden opetukseen!

Villiruokamestari, chef **Jarmo Pitkänen** on jo pitkään kehittänyt villiruokaa Tundra-ravintolassaan. **Erkki Karjalaisella** puolestaan on takanaan vuosikymmenten ura erä- ja luonto-oppaana ja luontoalan kouluttajana.

Koulutuksissa pääset kuulemaan ja oppimaan heidän ravintola- ja matkailualan kokemuksistaan.

